



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE TECNOLOGIA E DESENVOLVIMENTO REGIONAL
COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA

ALEXANDRE DAHER FERREIRA SALES

DIÁRIOS CULINÁRIOS: RASTROS DA RECORDAÇÃO ALIMENTAR

JOÃO PESSOA
2018

S155d Sales, Alexandre Daher Ferreira
Diários culinários: rastros da recordação alimentar / Alexandre Daher Ferreira. – João Pessoa, 2018.
44 f. : il.

Orientação: Bernardina Maria Juvenal Freire de Oliveira

Monografia (Graduação) – UFPB/ CTDR

1. Cadernos de receita. 2. Cadernos de culinária. 3. Memória do alimento. 4. Espaço de recordação. 5. Memória coletiva. 6. Memória individual. I. Oliveira, Bernardina Maria Juvenal Freire de. II. Título.

ALEXANDRE DAHER FERREIRA SALES

DIÁRIOS CULINÁRIOS: RASTROS DA RECORDAÇÃO ALIMENTAR

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal da Paraíba, do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional como requisito parcial para a obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Orientadora: Prof.^a Dra Bernardina Maria Juvenal Freire de Oliveira

JOÃO PESSOA
2018

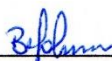
ALEXANDRE DAHER FERREIRA SALES

DIÁRIOS CULINÁRIOS: RASTROS DA RECORDAÇÃO ALIMENTAR

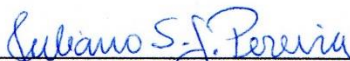
Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal da Paraíba, do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional como requisito parcial para a obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Aprovado em 30 / 10 / 2018.

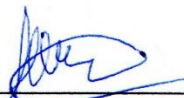
FOLHA DE APROVAÇÃO



Prof.ª Dra. Bernardina Maria Juvenal Freire de Oliveira
(Orientadora - PPGCI/UFPB)



Prof. Ms. Juliano Sebastião Gonçalves Pereira
(Examinador Interno - Gastronomia/CTDR/UFPB)



Prof.ª Dra Maria Nilza Barbosa Rosa
(Examinador Externo - PPGCI/UFPB)

Aos meus pais,
Que dedicaram suas vidas na transformação dos
filhos,

Às minhas avós Deleyde e Geralda,
Que serviram de inspiração na realização deste
trabalho,

A todas as mulheres maravilhosas
que transformaram e transformam o dia a dia da
cozinha com suas poesias culinárias.

AGRADECIMENTOS

A Deus, por permitir que as experiências vividas prevalecessem em ensinamento e resiliência;

Ao meu pai e minha mãe, que sempre me ensinaram princípios e valores que fundamentaram a pessoa que hoje sou;

Aos meus irmãos André e Rodrigo, por me apoiarem nas minhas empreitadas;

Ao meu primo-irmão Rafael, por todo o suporte desde o início desta jornada na universidade, pelos conselhos, pelas conversas e pela amizade incondicional;

A todos os meus familiares que sempre torceram para o meu sucesso pessoal, em especial meu tio Maurício pelo suporte na reta final deste projeto;

A minha namorada, esposa, amiga e amante, Khaddija, que sempre me apoiou e continua apoiando na realização dos meus sonhos e objetivos, com amor;

À minha orientadora, Professora Bernardina, inquieta e incansável guerreira, apoiadora do respeito, do amor, da amizade, e do trabalho sério, minha inspiradora;

A todas as professoras e todos os professores do Departamento de Gastronomia da UFPB, sem distinção, por contribuírem, cada um à sua maneira, para minha formação;

Aos servidores técnicos e terceirizados do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional – CTDR, por todo apoio e dedicação, mesmo às vezes não fazendo parte de suas obrigações;

A todos meus colegas e amigos de curso, por todo o tempo que passamos juntos, dentro e fora de sala de aula;

E, a todos aqueles que contribuíram direta ou indiretamente para a realização deste trabalho.

Não Comerei da Alface a Verde Pétala
Não comerei da alface a verde pétala
Nem da cenoura as hóstias desbotadas
Deixarei as pastagens às manadas
E a quem maior aprouver fazer dieta.
Cajus hei de chupar, mangas-espadas
Talvez pouco elegantes para um poeta
Mas peras e maçãs, deixo-as ao esteta
Que acredita no cromo das saladas.
Não nasci ruminante como os bois
Nem como os coelhos, roedor; nasci
Omnívoro: deem-me feijão com arroz
E um bife, e um queijo forte, e parati
E eu morrerei feliz, do coração
De ter vivido sem comer em vão.
(Vinicius de Moraes, 1962).

RESUMO

O trabalho proposto do ponto de vista de sua justificativa ancora-se em duas vertentes, uma do ponto de vista das memórias individuais e a segunda da memória coletiva pautada em um repensar antropológico da culinária familiar, registrada nos cadernos de culinária, diários da culinária enquanto espaço de recordação. A pesquisa parte da concepção do caderno enquanto objeto potencial de informação, que traduzido como leitura do escrito e dos vestígios e rastros pode revelar aspectos da memória familiar, afetiva e coletiva. Nesse sentido traçou-se como objetivo geral: compreender os cadernos de culinária enquanto espaço de recordação familiar e os específicos: identificar as marcas características da memória familiar e afetiva nas receitas dos cadernos de culinária; e, descrever os aspectos da memória coletiva no processo das práticas culinárias constantes dos cadernos de culinária familiar. Do ponto de vista metodológico adotou-se como abordagem metodológica a pesquisa qualitativa do tipo documental associada no campo analítico a análise documental e os pressupostos indiciários de Guinzburg.

Palavras-chave: Cadernos de receita. Cadernos de culinária. Memória do alimento. Espaço de recordação. Memória coletiva. Memória individual.

ABSTRACT

The work proposed from the point of view of its justification is anchored in two strands, one from the point of view of individual memories and the second from the collective memory based on an anthropological rethinking of family cooking, recorded in the culinary notebooks, cookery diaries as memory space. The research starts from the conception of the notebook as a potential object of information, which translated as reading the writing and the traces and traces can reveal aspects of family memory, affective and collective. In this sense, the general objective was: to understand the culinary notebooks as a space for family memories and the specific ones: to identify the characteristic marks of the familiar and affective memory in the recipes of the culinary notebooks; and, to describe the aspects of the collective memory in the process of the cooking practices contained in the books of family cooking. From a methodological point of view, the qualitative research of the documental type associated with the documentary analysis and Guinzburg's assumptions was used as a methodological approach.

Keyword: Revenue notebooks. Cooking notebooks. Food memory. Memory space. Collective memory. Individual memories.

RÉSUMÉ

Le travail proposé du point de vue de sa justification est ancré en deux volets, l'un du point de vue des mémoires individuelles et le second de la mémoire collective ancrée dans une repenser anthropologique de la cuisine familiale, enregistrée dans les cahiers de cuisine, les journaux de cuisine comme espace de mémoire. La recherche part de la conception du cahier en tant qu'objet d'information potentiel, qui se traduit par une lecture de l'écriture et des traces et les traces peuvent révéler des aspects de la mémoire familiale, affective et collective. En ce sens, l'objectif général était: Caractériser les cahiers de cuisine comme un espace de recueillement familial et spécifique: identifier les marques caractéristiques de la mémoire familiale et affective dans les recettes des cahiers de cuisine et décrire les aspects de la mémoire collective dans le processus de pratiques culinaires dans les livres de cuisine familiale. Afin de répondre aux objectifs proposés, la recherche qualitative de type documentaire associée dans le domaine analytique à l'analyse documentaire et aux hypothèses de Guinzburg a été adoptée comme approche méthodologique.

Mot-clé: Cahiers de recettes. Cahiers de cuisine. Mémoire alimentaire. Espace mémoire. Mémoire collective. Mémoire individuelle.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	10
1.1 ESCRITOS METODOLÓGICOS	13
2 CULINÁRIA E GASTRONOMIA: incursão histórico-conceitual	17
2.1 MEMÓRIA: ASPECTO CONCEITUAL E TEÓRICO.....	19
2.2 CADERNOS DE RECEITA FAMILIAR: ESPAÇOS PARA RECORDAR.....	21
2.2.1 Compreensão antropológica da culinária	23
2.2. 1.1 <i>Cadernos de Receita e a tradição culinária</i>	<i>24</i>
3 CADERNOS DE RECEITA: MEMENTOS DE RECORDAÇÃO	28
3.1 MARCAS DA MEMÓRIA FAMILIAR E AFETIVA	28
3.2 ASPECTOS DA MEMÓRIA COLETIVA NO PROCESSO DAS PRÁTICAS CULINARISTAS	32
4 GUARDANDO O CADERNO DE RECEITAS	36
REFERÊNCIAS	38

1 INTRODUÇÃO

O real não está na saída nem na chegada: ele se dispõe para a gente é no meio da travessia” (ROSA, Guimarães, 1986, p. 26)

O enunciado epigrafado neste capítulo traduz o sentimento que nos envolve. A opção por uma nova profissão não se deu apenas pelo mercado, mas, também se alinha nas reminiscências familiares: o ato de alimentar-se em família. [...] A reminiscência não deve ser confundida com uma simples lembrança, ela testemunha uma presença do passado no presente tal como nos propulsiona para fora do tempo e do lugar atual” (JAQUET, 2014, p.159).

Era uma simples refeição de avó para netos. Era tudo muito simples. Mas cada qual em seu lugar: crianças iam para a sala, vendo televisão, assim como a avó era para a cozinha, cozinhando lembranças. Se alguém detinha o controle sobre algo, era a matriarca da casa. A refeição era completa, tinha pele de galinha frita, ou como dizíamos, pururuca de galinha - para esperar o almoço propriamente dito. Salada de alface e tomate, batata doce, farofa, galinha cozida, arroz, angu e feijão.

O Feijão vem por último, pois é o que mais marca na memória gustativa e afetiva. Era o melhor Feijão do Mundo. Tinha segredo? Não! Mas tinha feijão, cebola, água, tempero de avó e dedicação. Um mundo a parte onde o bem-estar era cercado de cuidados, puxões de orelha, às vezes chineladas, mas o conforto de estar onde se estava, marca em saudades o presente.

Sempre tinha uma sobremesa que não vi registrada em cadernos, mas coexistiu durante anos e anos nos nossos almoços - talvez pelo fato de não ser uma sobremesa propriamente, mas apenas uma construção: leite, angu (que sobrava do almoço), goiabada e misturava-se tudo em um copo e comia-se de colher.

A cada recordação, um novo sentimento a ser reconstruído. Recordar é reviver momentos que se têm guardado nas memórias afetivas,

involuntariamente, que representam uma ligação do passado com o que se pretende reaguçar no agora. O gosto da infância é aquele marco que define a relação de nós mesmos como crianças - que fomos, para com nossas “vós” (avós, bisavós, trisavós...), benevolentes reprodutoras de receitas “mágicas”.

As páginas amareladas, os dizeres culinários, os joguetes entre palavras que renomeiam receitas com nomes femininos: Torta Verônica, Pízza Enrolada (Jandira), Pão de tia Cecê. O passo a passo da vivência define, momentos de sentimento individual de construção social para o sentido coletivo; do relacionamento da matéria inerte - páginas, presente nos cadernos de receitas, para com os escritos que transmitem uma identidade ao processo de recriação culinária e a antropologia dos fazeres gastronômicos - inerentes à muitas matriarcas. As receitas contidas nos cadernos representam uma construção identitária familiar, pois carregam em seu contexto, a aplicação de um conhecimento que é transmitido de geração a geração, que traz sentido de pertencimento, e gira por entre as mulheres da mesma família, como um elo que as une e materializa-se em fotografias mentais, vários capítulos de interações sociais, momentos culturais e, simplesmente, do cotidiano da nossa própria realidade.

No espaço revelado pelas cozinhas, através de cadernos e livros de receitas, desvenda-se uma dimensão do tempo não exclusivamente cronológica na produção de um prato, mas o tempo lento ou rápido do misturar ingredientes, que constitui algo próprio e pessoal, de intimidade familiar, de investimentos afetivos, simbólicos e estéticos (SANTOS, 2011).

Página por página, um caderno de receitas tem como fundamento, uma matriz de realidades que envolve a experiência individual do autor com a escrita e a construção do enredo onde cada receita parece desvendar uma relação com o(s) outro(s), numa espécie de memória individual¹, os fatos de historicidade dos elementos familiares, em geral, que participaram de eventos constituidores para tais registros, como nos que se tem uma vinculação de nomes próprios

¹ Esta entendida na perspectiva de Marcel Proust na obra “Em busca do tempo perdido – No caminho de Swan”.

(afetividade memorativa) em uma ou várias receitas que pode se traduzir na compreensão de uma memória coletiva, entendida na concepção teórica de Ricoeur (2007, p. 129), ao considerá-la como “[...] uma coletânea dos rastros deixados pelos acontecimentos que afetaram o curso da história dos grupos envolvidos [...]”.

Uma receita culinária traz em si muito mais além de simples instruções de preparações, oferece a possibilidade da descoberta histórica e cultural de uma sociedade ou parte dela; da sua observação e leitura pode-se decifrar seus códigos implícitos, como emoções, lembranças, tradições familiares (LIMA, 2015).

A comida envolve emoção, relaciona-se com a memória e com sentimentos. As expressões “comida de mãe” e “comida caseira” evocam infância, aconchego, segurança, ausência de sofisticação; ambas remetem ao familiar; toque “da mãe” é uma assinatura que implica no que, e como é feito, que marca a comida com lembranças pessoais (MACIEL, 2001).

Conforme explicação de Santos (2011), uma comunidade pode manifestar na comida emoções, sistemas de pertinências, significados, relações sociais e sua identidade coletiva; comida é uma forma de comunicar-se, pode contar histórias e se constituir como narrativa da memória social da comunidade.

Nos dias atuais a gastronomia, representada por *chefs*, pesquisadores, estudiosos, estudantes, pessoas comuns, têm destacado a importância da ressignificação dos livros e cadernos de receitas, pois constituem fontes valiosas de saberes culinários, conhecimentos passados de geração a geração, que codificam elementos antropológicos, sociais, culturais, e que remetem à sentimentos de pertença.

Nesse sentido, o trabalho proposto vai ao encontro de duas vertentes. A primeira reitera a epígrafe introdutória do texto e a segunda um certo repensar antropológico da culinária familiar, enquanto espaço de recordação.

Nessa junção nasceu a indagação norteadora: Os cadernos de culinária trazem rastros, restos e vestígios da memória familiar, afetiva e coletiva?

Com vistas a responder a indagação norteadora da proposta traçamos os seguintes objetivos: Objetivo Geral: Compreender os cadernos de culinária como espaço de recordação familiar. Objetivos específicos: Identificar as marcas características da memória familiar e afetiva nas receitas dos cadernos de culinária; descrever os aspectos da memória coletiva no processo das práticas culinárias constantes dos cadernos de culinária familiar.

1.1 ESCRITOS METODOLÓGICOS

Com o intuito de atingir os objetos propostos neste trabalho, a abordagem metodológica adotada se caracteriza como pesquisa qualitativa de caráter descritiva e exploratória do tipo bibliográfica e documental.

De acordo com Oliveira (2017), a pesquisa qualitativa se caracteriza, predominantemente, pela valorização da informação coletada pelo pesquisador e sua preocupação com o contexto, no sentido de que o comportamento das pessoas e a situação observada contribuem intimamente na formação das experiências.

Ainda segundo a autora, nesse tipo de abordagem, os procedimentos de coleta e análise apresentam-se de forma descritiva, com ênfase na compreensão dos significados dos próprios sujeitos e de outras referências.

Frente a essa compreensão adotamos a abordagem qualitativa do tipo Documental, cuja característica é o tipo de fonte utilizada para coleta dos dados. De acordo com Marcone e Lakatos (2003, p. 174) a pesquisa documental “está restrita a documentos, escritos ou não, constituindo o que se denomina de fontes primárias. Estas podem ser feitas no momento em que o fato ou fenômeno ocorre, ou depois”.

Nesse mesmo entendimento Cellard (2008) defende que o uso dos documentos escritos em pesquisa deve ser valorizado, sobretudo em pesquisas que compreendem os estudos de memória e do passado. Para o autor nesse tipo de documento existe uma riqueza de informações que podem ser extraídas

possibilitando o entendimento de objetos ou fenômenos cuja compreensão necessita de contextualização histórica e sociocultural. Para ele:

[...] o documento escrito constitui uma fonte extremamente preciosa para todo pesquisador nas ciências sociais. Ele é, evidentemente, insubstituível em qualquer reconstituição referente a um passado relativamente distante, pois não é raro que ele represente a quase totalidade dos vestígios da atividade humana em determinadas épocas. Além disso, muito frequentemente, ele permanece como o único testemunho de atividades particulares ocorridas num passado recente (CELLARD, 2008, p. 295).

Tomando como prerrogativa de coleta a pesquisa documental, neste trabalho utilizamos como fonte primária um caderno Manuscritos de receitas, uma espécie de diários de culinária de Geralda Moreira Ferreira, contendo setenta e duas receitas.

Geralda é a matriarca de uma família pequena composta de três filhos: Júlio César Ferreira Sales, José Maurício Ferreira Sales e Júlia Aparecida Ferreira de Almeida; seu esposo era José Ferreira Sobrinho. Geralda nasceu no dia vinte e sete de agosto de mil novecentos e vinte, na cidade de Guaçuí, interior do estado do Espírito Santo.

Seu pai morreu muito cedo, por isso teve que trabalhar para ajudar a sustentar a mãe e duas irmãs, além de ter adiado o sonho de continuar seus estudos. Mudou-se para a cidade de Volta Redonda com a mãe e a irmã caçula em busca de uma vida melhor, já que na roça passaram até fome; lá começou a trabalhar numa padaria e lanchonete chamada *Molica*.

Foi aí que conheceu seu esposo, que também havia mudado em busca de algo melhor. Como a maioria das mulheres daquela época cuidava do lar e dos filhos. De acordo com sua filha, Julia Aparecida Ferreira de Almeida,

[...] minha mãe era uma mulher muito prezada. Tenho guardado até hoje as roupas que ela fez para o batizado dos seus três filhos. Mas na cozinha... eu ouvi a minha vida inteira elogios das pessoas que comiam a comida feita por ela. Não me recordo de temperos diferentes que ela usasse para cozinhar. Eram comidas simples, mas muito saborosa.

Tenho várias recordações das comidas que ela cozinhava para nós. Na minha época de escola mãe fazia

nossos lanches, biscoitos que dissolviam na boca, brevidade, bolo, mas eu gostava muito quando ela fazia *mãe benta*. Parecia um bolo que ela assava em forminhas de papel maior. Uma delícia!!!! E a manteiga caseira. Muito diferente dessas que compramos nos supermercados. Quando o leiteiro buzina, mãe pegava uma leiteira de metal com uma alça pequena e fina e a gente ia correndo comprar o leite.

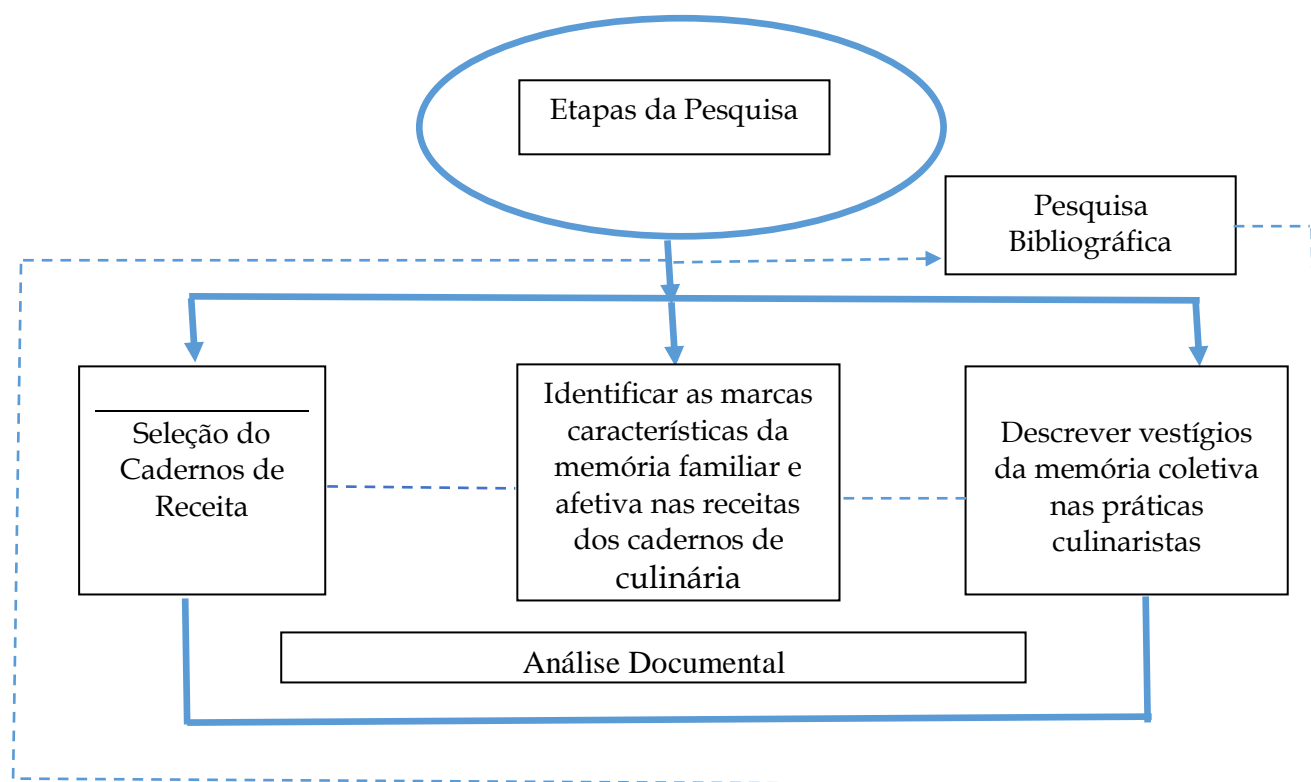
Depois de fervido, esse leite dava muita nata que mãe utilizava para fazer manteiga. Muitas vezes eu ficava batendo com um garfo essa nata que era colocada numa vasilha com pedras de gelo. A gente batia, batia e a nata ia virando manteiga e ficava muito saborosa. E quando o leite talhava, mãe fazia um delicioso doce de leite. Nos aniversários minha mãe sempre fazia alguma coisa diferente para nós.

Eu me lembro do docinho de batata doce e das empadinhas pequenas que derretiam na boca. E quando o recheio era de camarão eram mais saborosas ainda. Minha mãe tinha uma mão boa para cozinha. Ouvi essa frase tantas vezes. Ditas por pessoas que provavam da sua comida. Hoje, quando você quer uma receita e só entrar na internet e pronto. As receitas novas que mãe fazia ela aprendia com alguém. Mas houve uma época que no jornal de domingo vinha um encarte dedicado as mulheres, com reportagens sobre moda, artesanato, culinária, etc.. Minha mãe tinha coleções desses encartes. Assim ela foi aprendendo novos pratos”.

Seu caderno de receita possui um significado de herança familiar, tanto que não se admite empréstimos, ou mesmo cópia. É o segredo da boa mesa. A prática de livros familiares, prática que vai se instituindo entre famílias, e muito especialmente entre as mulheres que eram responsáveis pelo alimento. Em relação aos livros de família Foisil (2009, p.324-325), afirma:

Em seu aspecto primeiro e mais elementar são, em geral, um livro de contas; e mesmo quando são mais elaborados e mais ricos de informações [...]. Escritos no dia-a-dia, na imediata transcrição cotidiana, baseiam-se num esquema simples: o da vida de cada dia em seu ritmo, seus mais prosaicos aspectos materiais, suas atividades mais comuns, registradas numa escritura elementar, em fórmulas que se repetem”.

Assentado nesse entendimento percorremos o caminho representado pelo fluxograma da pesquisa:



Na análise documental consideramos as cinco dimensões sugerida por Cellard (2008) e Oliveira (2017): o contexto histórico de produção, bem como o entorno sociopolítico do titular do texto, neste caso D. Geralda Moreira Ferreira e sua escrita e identidade; A autenticidade e fiabilidade do documento que consiste em apurar a procedência do documento; A natureza do texto que consiste em observar a natureza do texto e do seu suporte, neste caso o caderno de culinária além de trazer as receitas manuscritas em algumas agrega-se imagens ilustrativas recortadas de outras fontes e por fim, atentar para a lógica interna do texto e as palavras-chave. Nesse caso as receitas que mais convergem, a exemplo receitas de pratos principais, de sobremesas etc.

2 CULINÁRIA E GASTRONOMIA: incursão histórico-conceitual

Alimentar-se é da própria essência dos seres vivos, do ar que respiramos aos alimentos que ingerimos; a nutrição é o que nos mantém vivos, mas também nos liga ao nosso meio ambiente, à nossa história, à nossa sociedade, à nossa época, ao nosso *status* social: aos outros (BLOCH-DANO, 2011, p. 27).

Para Diez-Garcia (2011) a palavra culinária vem do latim *culinarius*, derivada da palavra *culina*, que significa cozinha. Descreve sobre a arte de cozinhar e pode ser caracterizada por um conjunto de aromas e sabores peculiares duma dada cultura. Trata-se de um fenômeno estritamente cultural que diferencia o homem dos demais animais.

A origem da palavra gastronomia vem do grego *gaster* (ventre, estômago) e *nome* (lei), em tradução literal, “as leis do estômago”. O termo foi criado pelo poeta e viajante Arquestratus, no século IV a.C. Como resultado de suas várias viagens, percorrendo e descobrindo preciosidades de cozinhas locais, compilou tais experiências no *Hedypatheia*, um tratado dos prazeres da comida, aconselhando como comer bem e ali a primeira definição de gastronomia (FREIXA; CHAVES, p. 20, 2013).

A gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que se alimenta. Seu objetivo é zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação possível (BRILLAT-SAVARIN, 1995).

A gastronomia está relacionada, segundo Brillat-Savarin (1995, p. 57 e 58),

[...] à história natural, pela classificação que faz das substâncias alimentares; à física, pelo exame de seus componentes e de duas qualidades; à química, pelas diversas análises e decomposições a que submete tais substâncias; à culinária, pela arte de preparar as iguarias e torna-las agradáveis ao gosto; ao comércio, pela pesquisa dos meios de adquirir pelo menor preço possível o que consome, e de oferecer o mais vantajosamente possível o que

vende; à economia política, pelas fontes de renda que apresenta à tributação e pelos meios de troca que estabelece entre as nações.

Para Lévi-Strauss citado por Silva (2008, p. 13), a cozinha tratada como linguagem, é uma forma de atividade humana; assim como não existe sociedade sem linguagem, também não existe alguma que não cozinhe pelo menos alguns dos seus alimentos.

Câmara Cascudo citado por Dória (2014) afirma que a alimentação é uma etapa da vida humana mais valiosa que a própria linguagem, e nos estudos do desenvolvimento dos hábitos alimentares, é possível tomá-los como algo que deposita-se no leito da história até a fixação do que chama-se de *gosto* - o que considerava uma “realidade psicológica atuante”, na qual a longa duração mostra os hábitos que parecem mais voláteis entre antigo e o moderno.

A culinária está relacionada diretamente aos métodos de cocção e ao preparo dos alimentos, já a gastronomia exalta os prazeres da boa mesa; gastronomia é um termo mais amplo, abarca tanto a culinária quanto serviços e relações pessoais que se dão à mesa e no ambiente da refeição.

De acordo com Queiroz (1988) em seu livro *A comida e a cozinha: iniciação à arte de comer*, enquanto a gastronomia exalta o ato de comer, a culinária dedica ao guisar, cuida de satisfazer, com primores de imaginação, à primeira necessidade humana; convergentes, as duas artes visam, ao deleite dos sentidos.

A palavra gosto, ao longo dos séculos, limita-se a indicar um dos cinco sentidos, que nos permitem sentir o sabor. Em sua etimologia, do latim *gustus*, indica uma noção diferente: a raiz indo-europeia de onde provém o saxão *kausjar* (daí o inglês *choose*) significa escolher. O estabelecimento de alguns elementos da história do gosto significa, destacar as escolhas de uma sociedade ou grupo social – sem desqualificar as mil nuances introduzidas pelos indivíduos. Nossos gostos nos definem, logo, não existe gosto sem desgosto. E pode-se imaginar uma história avessa ao gosto onde: diz-me o que não consegues engolir, que te direi quem és (BLOCH-DANO, 2011).

Os conceitos de culinária e gastronomia se confundem e interagem numa

espécie de caldeirão de saberes e sabores da alimentação, com conduta antropológica-cultural-social, ora na simplicidade de afazeres culinários envoltos por cozinhas simples e de sentimento - como na culinária, ora tomadas pela gama de artifícios artísticos e modernistas que tangem na atuação de cozinheiros e *chefs* - na gastronomia de muitas cozinhas, revelando na forma de arte, conceitos e memórias, todo o conhecimento adquirido durante gerações e que de alguma forma se transportam no tempo, em grande parte, na materialidade dos objetos pessoais femininos, dos registros históricos, a exemplo dos cadernos de culinárias, ou ainda cadernos de receitas ou diários de receitas, bem como pela tradição oral de estórias e narrativas culinárias.

De todo modo neste estudo centramos foco nos cadernos de culinária enquanto um espaço de recordação familiar, ou ainda de acordo com Assmann (2011) um espaço de recordação.

2.1 MEMÓRIA: ASPECTO CONCEITUAL E TEÓRICO

A memória é a propriedade de conservar certas informações, propriedade que se refere a um conjunto de funções psíquicas que permite ao indivíduo atualizar impressões ou informações passadas, ou reinterpretadas como passadas (LE GOFF, 1994).

A memória é o processo de adquirir, armazenar e recuperar informações que foram assimiladas pela mente; memória social é a coletivização desse processo. Halbwachs (1990) afirmava ser a essência do conhecimento coletivo e culturalmente conhecido de determinado grupo caracterizado dentro de um contexto.

Corção (2014, p. 4) citando Halbwachs explica que “a memória individual é uma perspectiva possível da memória coletiva, na medida em que uma lembrança individual só é legitimada se tiver embasamento no ‘mundo concreto’ - no mundo que está alcance do coletivo ou remete a uma representação coletiva de uma mesma lembrança”; a memória coletiva retêm do passado somente

aquilo que ainda está vivo ou capaz de viver na consciência do grupo que a mantém.

Para Pollak (1992) em todos os níveis a memória é um fenômeno construído social e individualmente e que quando se trata de memória herdada, pode-se dizer que há ligação fenomenológica muito estreita entre a memória e o sentimento de identidade.

Na aproximação entre memória e identidade Le Goff (1997) evidencia que “a memória é um elemento essencial do que se costuma chamar identidade, individual e coletiva, cuja busca é uma das atividades fundamentais dos indivíduos e das sociedades de hoje”.

De acordo com Schmidt e Mahfoud (1994) a memória coletiva é o trabalho que um determinado grupo social realiza, articulando e localizando as lembranças em quadros sociais comuns. O resultado deste é uma espécie de acervo de lembranças compartilhadas que são o conteúdo da memória coletiva. Somente com a preservação da memória, através de sua (res)significação, no contexto social atual, podem-se destinar novas ações e programas político-sociais com o objetivo de fazer-se garantir o que rege os princípios básicos da cidadania.

Em explicitação de como a memória é construída e reconstruída cada vez que ela é contada, Gondar (2005, p.18) explica “não nos conduz a reconstituir o passado, mas sim a reconstruí-lo com base nas questões que nós fazemos, que fazemos a ele, questões que dizem mais de nós mesmos, de nossa perspectiva presente, que do frescor dos acontecimentos passados”.

A comida tem o poder de despertar lembranças que permitem reconstruir a memória, o que possibilita redefinir e reconstruir identidades (SANTOS, 2005); Da Matta (1987, p. 22) citado por Santos (2005, p. 18) afirma que “a comida tem o papel de destacar identidades e, conforme o contexto das refeições elas podem ser nacionais, regionais, locais, familiares ou pessoais”.

Os cadernos de receitas apreendem a memória tida como natural quando do registro cuidadoso por mãos femininas se deu; como não se vive mais da forma neles representada, hoje se transformam e são apropriados pelos estudos históricos como fonte primária. Nestas fontes os pesquisadores buscam

materialidades e imaterialidades em se cristalizam memórias de uma sociedade ou grupos que se identificam ou se reconhecem, possibilitando existir um sentimento de formação da identidade e de pertencimento a ser comunicado às gerações futuras (BEBER; GASTAL, p.9, 2017).

A memória gustativa está associada ao cotidiano dos indivíduos; à repetição de práticas para que uma permanência seja viabilizada e no estabelecimento de continuidades (HOBSBAWM, 1997). Alimentar-se no contexto de estudo da memória gustativa, é visto como uma ação que engloba diversos aspectos sociais, tais como nutrição, economia, tradição, inovação, costumes, hábitos e sociabilidade (CORÇÃO, 2014); à medida que há necessidade de adaptar os costumes a dinâmica da modernidade, as tradições se adaptam para que não definham – estas são inventadas das necessidades decorrentes das transformações dos costumes e tradições. Nesse entendimento inclui-se o grupo familiar.

Barros (1989) afirma que o grupo familiar tem importância significativa no processo de reconstrução do passado, isso advém do fato de a família ser, simultaneamente, o objeto das recordações e o espaço em que essas tendem a ser avivadas. Compostas pelas lembranças dos indivíduos ou que lhes foram repassadas, as memórias familiares não pertencem somente aos que as vivenciaram, mas são entendidas como propriedades da família e parte de uma trajetória comum (SILVA; SILVA, 2009).

Convergindo para o entendimento dos autores, compreendemos os cadernos de receitas enquanto espaços de recordação familiar.

2.2 CADERNOS DE RECEITA FAMILIAR: ESPAÇOS PARA RECORDAR

A escrita como metáfora da memória é tão indispensável e sugestiva quanto extraviadora e imperfeita; o que está escrito contradiz ruidosamente a estrutura da recordação – sempre descontínua e inclui de pronto intervalos da não presença. Não se pode recordar algo que seja presente. É preciso que haja

desaparecimento temporário e que este se deposite em outro lugar, de onde se possa resgata-lo. A recordação não pressupõe nem presença permanente nem ausência permanente, e sim uma alternância de presenças e ausências (ASSMAN, p. 166, 2011).

Para Assmann (2011, p. 187) o tempo latente tem algo de uma ampulheta que se esvai, porém não se determina nem controla o momento em que o prazo se esgota. A memória temporariamente inerte, até que seja resgatada ou reconstruída, mantém a forma do esquecimento.

O que dota determinados locais de uma força de memória especial é antes de tudo sua ligação fixa e duradoura com histórias de família; a magia atribuída aos locais da recordação se explica por conta de seu status de zona de contato, estes atrelam espaço e tempo, entretecem presença e ausência, o presente sensorial e o passado histórico.

Para auxiliar nesse processo existem álbuns de fotografias e muitos outros objetos como, mobiliários e utensílios, cadernos de culinária, livros de família entre tantos outros objetos pequenos, grandes, móvel e imóvel, valiosos do ponto de vista do mercado ou não. Como peças arqueológicas, os objetos ajudam a preservar um episódio ou detalhe da vida. O que neles ficam registrados é a documentação necessária para trazer veracidade às reminiscências da memória (BARROS, 1989).

Os objetos independentes de seus formatos ou valores financeiros podem revelar-se como símbolos com potencial informacional que se interpretados podem ser narradores de memórias, é o que literariamente se denomina de “mementos” ou “memorabilia”. Tais suportes se constituem em artefatos que nos remetem a vivências, a hábitos e até a pessoas, funcionando como documentos para preservar e atestar memórias (BARROS, 1989; CARDOSO, 2012).

Alguns objetos, por serem os figurantes permanentes ou os acessórios de cenário de nossa existência, e outros, por guardarem em si o testemunho de nossas grandes e pequenas façanhas, adquirem um significado especial, chegando a ter uma relação tão íntima conosco que passam a fazer parte de nossa

identidade. São objetos rituais dessa religião única que é a nossa existência e da constituição de uma identidade e de uma individualização (COSTA, 1995, p. 38).

Neste caso estamos tomando para fins desse texto os cadernos de culinária enquanto espaços de recordação familiar, considerando que as receitas nele contida subsidiaram os encontros familiares em torno da mesa, do ato de comer e era mantido como herança familiar, ou melhor um bem familiar, o que posteriormente será revelado nas análises.

2.2.1 Compreensão antropológica da culinária

A comida sempre teve representatividade nos vários aspectos de formação da sociedade como um todo. Do antropológico, passando pelo social, cultural, religioso, até chegar no cotidiano; o dia a dia que ora cria e que ora recria, que esquece, que ressignifica. O homem é aquilo que ele come afirmava Hipócrates. Seguindo essa linha de raciocínio o homem deve ser pensando, como aquele que transgride o “ser natural” (o pensar irracional dos animais) para através de escolhas próprias, traduzirem-se socialmente no ambiente hostil de onde “quem quer”, “como quer” e “quando quer” construindo certa relação de sua realidade com o que se possa comer.

Segundo Alles (2014), os costumes alimentares tornam-se alguns tipos de escolha e consumo de alimentos por um ou mais indivíduos, onde as respostas surgem das influências fisiológicas, psicológicas, culturais e sociais. Nas mais diferentes sociedades os alimentos além de comidos, são também pensados; a comida possui um significado simbólico – ela expressa algo mais que os nutrientes que a compõem (WOORTMANN, 2013).

Todo alimento disponível é identificado culturalmente como que o que deve e o que não se deve comer para cada pessoa e estágio de seu ciclo de vida ou estado físico; a partir da percepção da comida e do corpo, constroem-se as representações das relações sociais. Os diferentes grupos e classes sociais,

religiosos ou de uma determinada região discriminam entre o que deve ou não ser comido e entre o que “nós comemos” ou o que é “comida dos outros”. Hábitos alimentares alimentam identidades - atribuídas ou assumidas, e etnocentrismos (WOORTMANN K, 2006).

Para Santos (2005) os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações; o que se come é tão importante quanto, quando se come, onde se come, como se come e com quem se come.

O ato de saciar a fome é específico de cada sociedade e em torno da comensalidade construíram-se inúmeras regras que fazem parte de um sistema, já que alimentação não é prática isolada, integra-se a um sistema simbólico e relaciona-se com outros sistemas (ROMANELLI, 2006).

De acordo com Gimenes (2012) “a culinária é um dos modos pelos quais as identidades assumem materialidade. A comida típica não é qualquer comida; representa experiências vividas, o passado e, ao fazê-lo, o coloca em relação com os que vivenciam o presente”.

Em consonância com o pensamento de Gimenes (2012), pode-se inferir que a comida pode ser típica também nos limites do espaço do coletivo familiar, ou seja, aquilo que representa o gosto, os sabores da família enquanto cultura alimentar e que por sua vez podem também traduzir-se nos cadernos de culinária familiar enquanto elementos de mementos ou memorabilia.

2.2. 1.1 Cadernos de Receita e a tradição culinária

Silveira e Guimarães (2012) em seu artigo intitulado “Diários, Cadernos de Receitas, Escritas de Si e outras Feminilidades”, descrevem a intenção de pensar nos cadernos de receitas culinárias como locais de reflexão sobre o feminino, produzidos por meio escrito, mas frequentemente abertos à inserção de artefatos que relatam além de hábitos alimentares dos sujeitos que os produziram, à observação de questões que ocorrem por detrás do fazer culinário;

[compreendendo-os como arquivos que relatam motes para além da culinária]
(SILVEIRA; GUIMARÃES, 2012, p. 1274).

Encerradas no espaço privado, dominado pelo trabalho doméstico e pelas regras de comportamentos sociais, as mulheres criavam seus arquivos privados contendo os segredos de suas vozes. Livros de anotações de casa, diários íntimos e cadernos de receitas culinárias guardavam as marcas do cotidiano familiar feminino como implicação da linguagem do trabalho na casa e como reveladoras da vida privada. Essas escrituras inscrevem-se em século XIX que faz do privado o espaço da felicidade imutável, cujo cenário é a casa, os personagens são os membros da família e as testemunhas e cronistas, as mulheres. Como a escrita, a memória feminina é semioficial, por ser familiar e privada. A memória das mulheres é constituída pela oralidade das sociedades tradicionais que lhe confiaram a função de narradora da comunidade. Nos movimentos de rememoração, as mulheres são as guardiãs e porta-vozes das histórias e das relações da vida privada e do trabalho doméstico na cozinha (SANTOS, 2011, p. 21.).

A tradição culinária é constituída de memória, afetividade, com os saberes fazeres herdados, não por isso, ditos estáticos, mas sim, marcados por processos associados contínuos de mesclagem cultural tanto nas receitas e seus preparos, quanto nas pessoas que consomem as comidas; modos de vida, acontecimentos, sociabilidades e forma de alimentação, memorizados pelo indivíduos ou registrados em suportes exteriores de memória, quando resgatados permitem a reconstrução da história pessoal e dos coletivos em que se inserem (BEBER; GASTAL, 2017).

Num momento em que a gastronomia dita moda, a sociedade busca, cada vez mais, resgatar e valorizar os cadernos de receitas, em nome da qualidade das cozinhas locais e regionais, carregadas de culturas (SANTOS, 2011).

Conforme destaca Silva (2016, p. 3) os cadernos de receitas são um exemplo de conhecimento cultural passado de geração em geração; oralmente de mãe para filha, resgatando assim uma temporalidade e trazendo saberes do passado para o presente.

As comidas descritas nos cadernos de receitas com todos os significados históricos, antropológicos e sociológicos permitem uma abordagem do universo

sob múltiplos olhares, podendo trazer luzes sobre a produção de alimentos; as mudanças no gosto, bem como as relações de classes e gênero envolvidas na criação ou consumo de determinados pratos (SANTOS, 2011).

No tocante a gastronomia como expressão cultural, uma importante parte das tradições alimentares está registrada em cadernos de receitas familiares; as memórias escritas da e na cozinha carregam conhecimentos tradicionais, resguardando a transmissão através das gerações, codificando práticas e técnicas, mesmo com a alcunha de orientação pessoal das responsáveis pela sua escrita (BEBER; GASTAL, 2017).

Em seus estudos sobre a formação da culinária brasileira, Dória (2014) descreve que uma nação é formada pela articulação de sistemas simbólicos materializando seu conceito; [...] surgem os desejos de se ter uma literatura, uma pintura, uma música ou uma culinária]; a respeito da culinária em si, explica, “é, sobretudo uma trabalho anônimo, secular, que vai estabelecendo um patamar para o comer [...]”.

O ato de comer vai além da ingestão do alimento, significa as relações pessoais, sociais e culturais envolvidas neste; a cultura alimentar é representada nas manifestações das pessoas na sociedade (LEONARDO, 2009).

A alimentação para Romanelli (2006) possui uma dimensão afetiva que engloba a relação com o outro, e está presente nas refeições familiares, momentos de encontro, de conversação e de troca de informações; são criadas e mantidas formas de sociabilidades ricas e prazerosas.

Existem modelos culturais que influenciam a formação das diferentes formas de identidade e também lhe servem como forma de expressão. A alimentação é uma necessidade essencial, profundamente ancorada na cultura cotidiana do ser humano; tanto os meios de alimentação têm um caráter simbólico, quanto à forma de prepara-los e as circunstâncias de consumi-los sob a forma do comportamento e da cultura material. A alimentação tem efeito nas diferentes formas de identidade do homem, isso fica especialmente perceptível com base na importância da preparação de alimentos no âmbito familiar; “no cozido da mamãe ou no bolo da vovó” que ficam ancorados na memória de cada um, de forma especial, seja de forma boa ou ruim. Os hábitos alimentares existentes em uma cozinha servem ao mesmo tempo para diferenciação do homem em suas estruturas

sociais. Através da alimentação, produz-se numa comunidade, uma instrumentalização, com simbologia, para uma identidade coletiva; os comensais, a ingestão de alimentos em um grupo, influenciam a identidade do grupo e geram ligações sociais (WÄTZOLD, 2012).

A tradução dos hábitos alimentares, num contexto de formação da cozinha nacional, seja ela de forma comercial ou puramente familiar, passa obrigatoriamente pelo crivo dos registros de receitas feitos desde o início da construção do Brasil como nação – a base nacional seria cunhada por uma tríplice aliança de culturas totalmente heterogêneas, e que acabaram por dialogar de forma simples, algumas vezes truculenta. Santos (2016, p. 32) afirma: “Tradicionalmente ensinado e passado adiante através de um treinamento informal, ou seja, de mãe para filha, por exemplo, o conhecimento gastronômico se torna cada vez mais uma profissão celebrada”. Todavia, não há como deixar de fora o lastro familiar em que se configuraram as práticas da produção dos cadernos de receitas, especificamente os de origem familiar, ou seja, aqueles escritos e permanecidos na família.

Os cadernos de receitas como objeto de significado histórico, antropológico e sociológico, revelam além do nível material e imaterial da civilização, como toda a arquitetura expressa nas hierarquias sociais através dos hábitos alimentares, sua evolução e requinte (SANTOS, 2011).

3 CADERNOS DE RECEITA: MEMENTOS DE RECORDAÇÃO

Aquilo que se vê depende do lugar em que foi visto e das outras coisas que foram vistas ao mesmo tempo (GEERTZ, 1977, p.11).

Neste capítulo com vistas a uma maior compreensão do caderno de culinária enquanto espaço de recordação, bem como buscando atingir os objetivos específicos propostos, optamos por analisar o Caderno de receitas de D. Geralda Moreira Ferreira, a partir dos vestígios, rastros e restos do paradigma indiciário de Ginzburg (1986) extraídos do caderno alinhado os pressupostos teóricos e técnicos da pesquisa documental.

Para tanto, concordamos com Silveira e Guimarães (2011, p. 279) ao afirmar:

A investigação de um objeto tradicionalmente construído por mulheres traz a observação sobre vozes que no passado estiveram fora dos interesses acadêmicos e ainda a compreensão sobre a relevância de tecer outros olhares sobre temas que foram construídos ao longo da história apenas sob perspectiva masculina. Neste sentido por meio da escrita, o que podem suscitar os cadernos de receita, bem como os diários e a própria ação autorreflexiva, é a atenção sobre como foram determinados os espaços e fazeres destinados às mulheres, bem como ainda o são..

Do ponto de vista metodológico realizamos as análises considerando como macro categorias os objetivos específicos traçados neste trabalho.

3.1 MARCAS DA MEMÓRIA FAMILIAR E AFETIVA

Dentro da atividade de análise do caderno de receitas, verificou-se inicialmente a quantidade de receitas ali registradas, foram contabilizadas setenta e duas. Afim de facilitar a análise dos elementos de vestígios e rastros

presentes em tal objeto, e de elencar dados construtivos de especificidades, decidiu-se dividir as receitas por categorias de preparações, não tal como emprega a gastronomia profissional, onde faz-se necessária pelo grau de complexidade e variações constantes, mas sim pelos tipos que eram costumeiros nas cozinhas domésticas de afeto.

Foram criados cinco grupos maiores de receitas, cujo objetivo era agrupar as que tinham semelhança entre o tipo de preparação em si, o momento da refeição em que é servida e como um simples elemento de acompanhamento de outras preparações. Definiu-se por assim os seguintes grupos: *acompanhamento, biscoito, pão, prato principal e sobremesa*.

Dentro das divisões, verificou-se que o grupo da sobremesa continha o maior registro de receitas, um total de quarenta e quatro. Neste caso fez-se necessária uma nova divisão por subcategorias, uma vez que, sendo a maior amostragem, facilitaria na identificação. Então foram definidas como: *bolo, pudim, torta doce, mousse, pavê, docinho*.

As outras categorias ficaram com o restante das vinte e oito receitas. Dentro destas destacam-se aquelas preparações do que podemos chamar de comidas do dia a dia, da hora do café, da hora do lanche, da hora de comer quando se quer: *pães e biscoitos*.

No contexto nacional e doméstico, a sobremesa é a última etapa de uma refeição. É esta que tem a incumbência de fechar com *chave de ouro*, aquele almoço em família, recheado de convívio afetivo, de memórias, de ressignificações no reencontro de parentes e amigos - muitas vezes distantes por presença e ou pela falta de comunicação.

Há uma dedicação especial às receitas de sobremesa, pois sua própria constituição requer maiores detalhes, sua feitura não permite erros nas quantidades de ingredientes ou por técnicas mal executadas; não há como consertar um doce mal feito. Existe uma beleza reluzente nos doces.

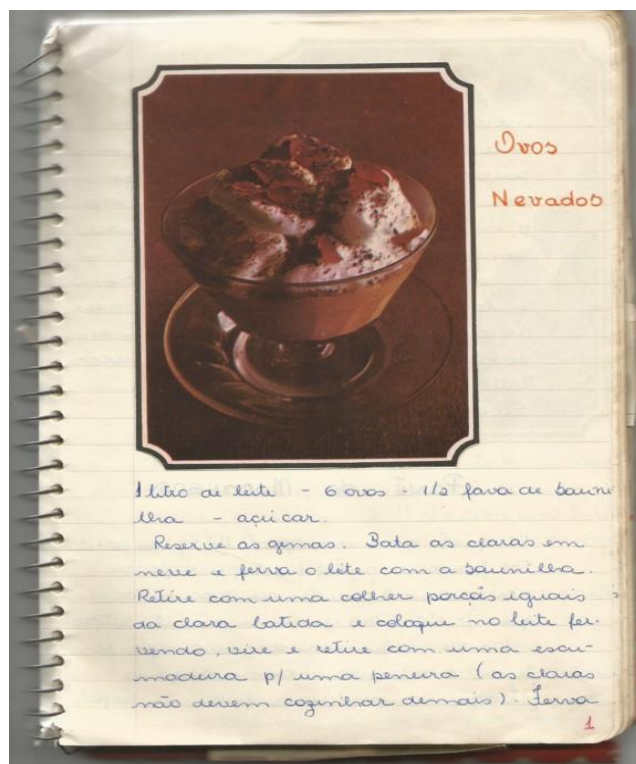


Fig. 1 - Página livro de receita Geralda

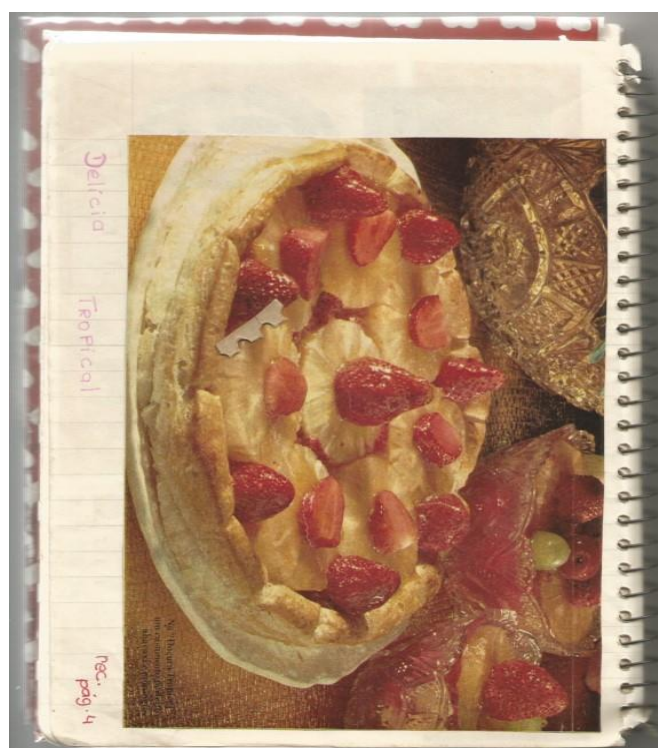


Fig. 2 - Página livro de receita de Geralda

Na constituição do caderno de receitas, percebe-se que há interação de pessoas diferentes no tocante ao registro das mesmas; os escritos possuem características distintas, o molde das letras em seu tamanho, curvatura, pressão da escrita, o respeito às margens internas das folhas do caderno. Aqui pode-se dizer que a dona do objeto não abriu mão da interação familiar no momento de registrar seus escritos culinários, reforçando ali, o vínculo de confiança que existe quanto ao “segredo” de tais receitas de família.

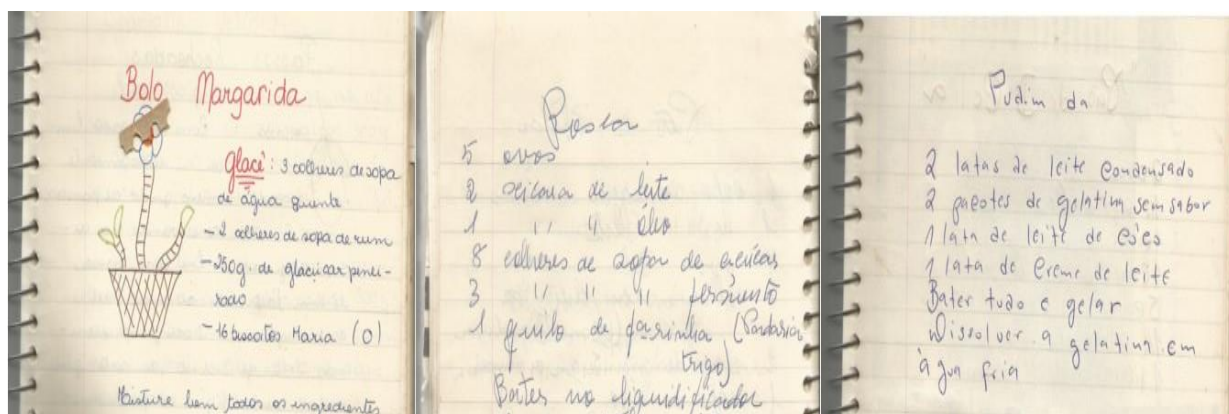


Fig. 3 – Fragmentos das páginas livro de receita de Geralda

Cada personagem real contido nos escritos do caderno, a sua maneira, imprimiu um estilo particular de registro, caracterizando assim que havia livre interação no compartilhar de conhecimentos e experiências das mulheres da família, e não somente, via de regra geral, de mãe para filha.

Algumas receitas possuem o registro de nome próprio compondo o título da receita, o que caracteriza que tal escrito foi passado, por uma pessoa próxima e que possui algum vínculo afetivo com uma ou algumas mulheres da família; há confiança na informação passada, haja visto que não era de prática comum da época, as mulheres transmitirem seu conhecimento culinário a qualquer pessoa.

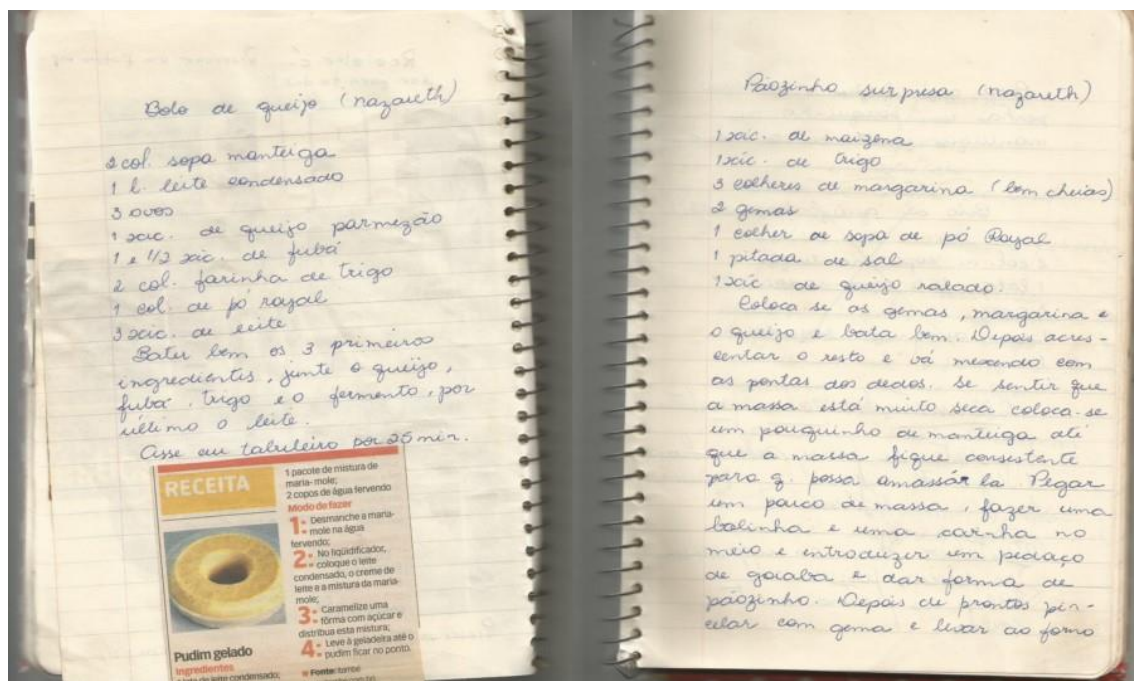


Fig. 4 - Páginas livro de receita Geralda

Sendo o diário ou caderno de culinária um objeto pessoal, particular, vê-se no enredo deste objeto uma intimidade que vai além do pertencimento de família. Um membro de uma família o pode ser, pelo simples fato do nascimento em tal grupo, logo, quando se trata de personalidades, deve-se entender que o sentido deve ir além de parentesco.

Conforme mostrado na Figura 4, nos títulos das receitas, existe a referência ao nome “Nazareth”, que por força do hábito da época, deveria ser uma pessoa próxima da personagem que escreveu a receita, e a partir da confiança existente, permitiu-se registrar tal escrito como marco de vínculo afetivo.

3.2 ASPECTOS DA MEMÓRIA COLETIVA NO PROCESSO DAS PRÁTICAS CULINARISTAS

No contexto de coletividade, abordar-se-á aspectos que envolvam uma construção com base na, inicialmente, individualidade de D. Geralda e que de acordo com o decorrer do tempo cronológico e de sua própria vontade se conduziu para o natural compartilhamento dos escritos contidos no livro de receitas.

Dentro da amostragem de setenta e duas receitas, verificou-se uma tendência antiga, que era seguida por muitas mulheres em seus cadernos: colar as receitas prontas que vinham em seções de revistas e jornais dedicados exclusivamente às atividades socialmente determinadas para as mulheres.

Pode-se através do trecho a seguir, de depoimento da filha de D. Geralda, Julia Aparecida Ferreira de Almeida, confirmar tal acontecimento [...] mas houve uma época que no jornal de domingo vinha um encarte dedicado as mulheres, com reportagens sobre moda, artesanato, culinária, etc.. Minha mãe tinha coleções desses encartes. Assim ela foi aprendendo novos pratos”.

Muitos dos encartes disponibilizados em jornais e revistas possuíam um atrativo visual e faziam referência a produtos de grandes marcas da época onde a oferta era bem menor que atualmente. Juntava-se o recurso da fotografia e a direcionada qualidade dos itens industrializados, ali presentes, a fim de dar as donas de casa a chance de executarem, por assim dizer, receitas gostosas.

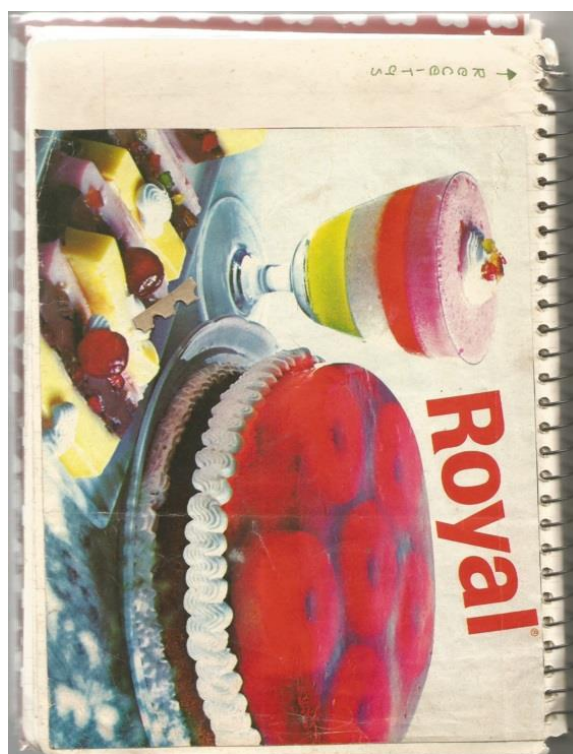


Fig. 5 – Página do livro de receitas com encarte colado

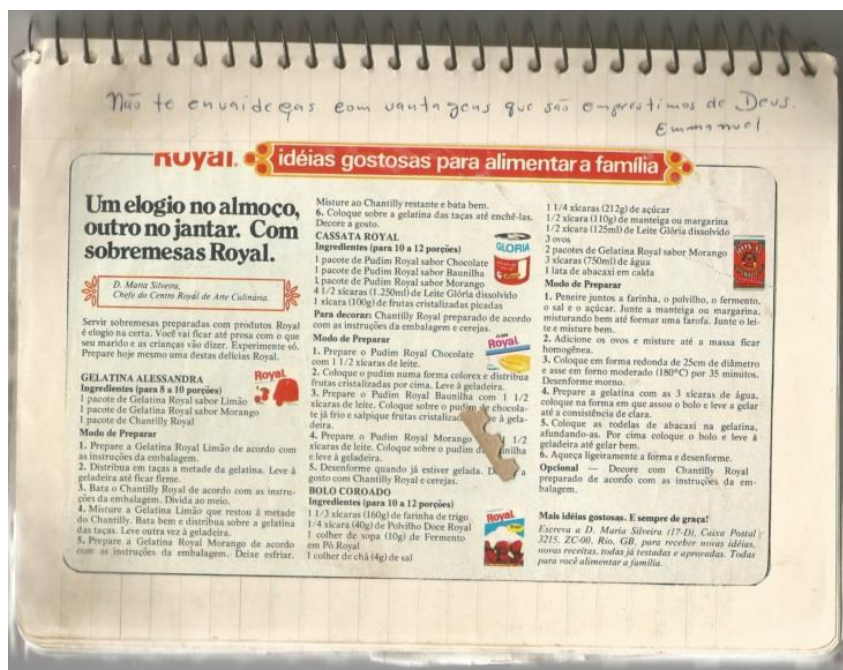


Fig. 6 - Página do livro de receitas com encarte colado

Existia uma padronização nas receitas disponibilizadas por parte da mídia, referente aos adjetivos que compunham o nome das mesmas e que remetiam a sentimentos de doçura, ternura, amor, paixão e serviam de atrativo para que as pessoas pudessem inseri-las em seus cadernos pessoais, como forma de apresentá-las aos seus entes queridos em festejos cotidianos, e ao mesmo tempo eternizar a marca ali contida.

Dentre as publicações da época havia aquelas que eram apresentadas como vencedores de concursos realizados por fabricantes de produtos e veículos de comunicação diversos. A chancela de vencedor de concurso dava a receita um *status* de sofisticação e consequentemente sua replicação era motivo de respeito.

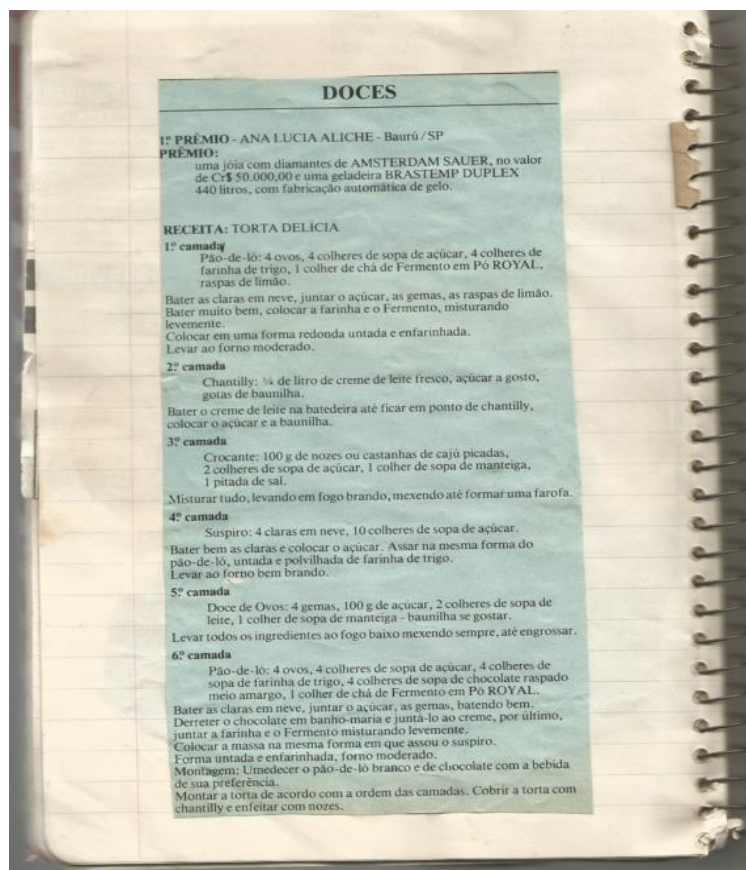


Fig. 7 - Página do livro de receitas contendo recorte de receita vencedora de concurso

A circulação de material impresso trouxe uma característica marcante na construção de livros e cadernos de receitas, pois sendo direcionado ao público feminino em geral, permitiu que através dos recortes ali publicados as pessoas comesçassem a querer guardá-los, incentivando assim a construção de coleções de receitas e tão somente, possíveis, locais de memória e recordação.

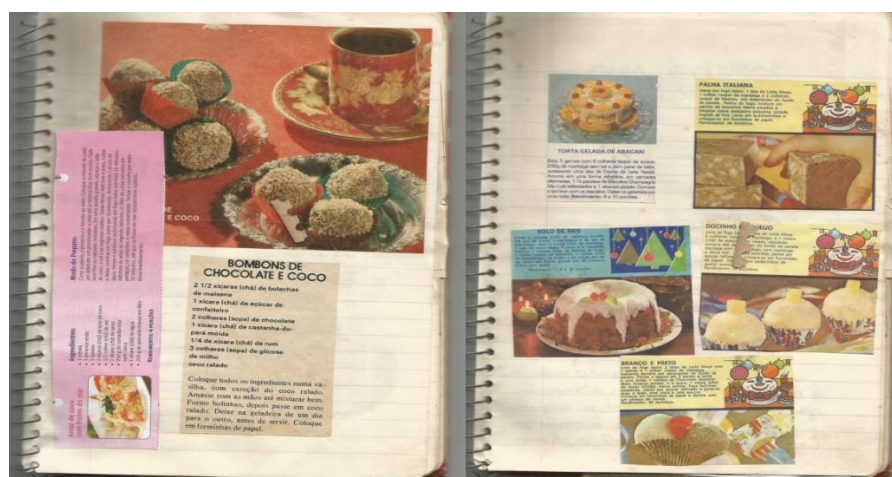


Fig. 8 - Página do livro de receitas contendo mini recortes de receitas

4 GUARDANDO O CADERNO DE RECEITAS

Não concludo, retiro-me! Guardo as receitas como tesouro, sinto o cheiro e o sabor da comida caseira, dos doces e sobremesas. Mas, volto as páginas amareladas como um passado que me chama. Nele me (re)encontro, como uma criança encantada! (OLIVEIRA, B.M.J.F.)

Um caderno de receitas pode ser apenas um caderno de receitas com suas páginas amareladas, com suas marcas do uso no tempo, com seus cortes e recortes, com suas particularidades, inteligíveis ou não, com suas impressões e cheio de materialidades e imaterialidades; a significância de qualquer objeto está vinculada ao sentido de pertencimento que o mesmo desperta nas pessoas.

Analisar e estudar objetos pessoais abre o caminho para um mundo de possibilidades, descobre-se que nada pertence ao acaso e que há uma conectividade comum a todos os fatos que cercam a vida cotidiana.

Uma receita tem tanta história quanto está contida na história em si.

As construções pessoais são reflexos de toda uma interação sucessiva no decorrer do tempo; uma família nada mais representa que um ciclo sucedido, que no passado se juntou para formar algo no futuro. Na representatividade do passado, o livro de receitas, caderno de receitas, livro de culinária, diário culinário ou como possam chamá-lo, cria um elo da ressignificação dos fatos narrados, como memória de uma ou várias famílias, ou até mesmo de toda uma população, com a compreensão de que os aspectos comuns podem e devem ter resguardados seus propósitos originais: o produto material pode ter fim, mas sua concepção estará salvaguardada enquanto houver registros de memórias.

Não há dissociação da construção coletiva frente as possibilidades individuais de incompreensão da sociedade como um todo; os indivíduos se comportam como reflexo de suas percepções individualizadas no contexto geral em que estão inseridos. A transmissão de um conhecimento via materialidade suporta na dimensão do indivíduo toda e qualquer interrupção temporal que possa acontecer, mas no que tange os aspectos de construção do novo - em relação ao conjunto, há de se ter nos locais de recordação os fundamentos desta

construção de novos saberes, na intenção de aportar e compreender todas as interferências cotidianas da própria dinâmica da vida.

Perdem-se materialidades onde não há compreensão da importância de objetos como fonte de renovação e construção de novas verdades e moralidades, e no combate a marginalização dos atores sociais em seu direito de existir e coexistir, sem que sua substituição faça parte das opções de outrem.

[...] eu tenho uma panela de ferro que era da minha avó e passou para minha mãe. Nessa panela ela fazia o angu com água e fubá. Demorava para ficar pronto e depois que minha mãe virava o angu numa tigela, ela tirava uma casca dura que se formava dentro da panela. Essa casca saía inteira do formato da panela. Então ela quebrava uns pedaços ainda quentinho e jogava açúcar para a gente comer”.

REFERÊNCIAS

- ALVES, Rubens. **A alegria de ensinar**. 14. ed. São Paulo: Papirus, 2012.
- ALLES, Cristiane; et al. **Determinantes para a escolha alimentar dos acadêmicos da FAI-Faculdades de Itapiranga**. Itapiranga, 2014. Disponível em: <<http://faifaculdades.edu.br/eventos/AGROTEC/2014/1AGROTEC/arquivos/resumos/res13.pdf>>. Acesso em: 26 agosto 2018.
- ARAUJO, Pedro Galas. **Trato desfeito: o revés autobiográfico na literatura contemporânea brasileira**. Brasília, 2011.
- ASSMANN, Aleida. **Espaços da recordação: formas e transformações da memória cultural**. Ed. Unicamp, Campinas, 2011.
- BARRENECHEA, Miguel Angel de. Posfácio: A memória social não é Babel, mas uma polifonia de perspectivas singulares. **Morpheus: revista de estudos interdisciplinares em memória social**, Rio de Janeiro, v. 9, n. 15, 2016. p. 345-354.
- BARROS, Myriam de. Memória e Família. In: **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, v. 2, n. 3, p. 29-42, 1989. Disponível em: <<http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2277>>. Acesso em: 17/10/ 2018.
- BEBER, Ana Maria Costa; GASTAL, Susana. Cadernos de receitas e histórias de vida: consolidando memórias e saberes tradicionais. **Revista Movendo Ideias**, Belém, 2017.
- BRILLAT-SAVARIN, J. A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
- CARDOSO, Rafael. **Design para um mundo complexo**. São Paulo: Cosac Naify, 2012.
- CELLARD, A. A análise documental. In: POUPART, J. et al. **A pesquisa qualitativa: enfoques epistemológicos e metodológicos**. Petrópolis, Vozes, 2008.
- CORÇÃO, Mariana. **Memória gustativa e identidades: de proust à cozinha contemporânea**. Disponível em: <http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/memoria_gustativa.PDF>. Acesso em: 25 de agosto 2018.

COSTA, Maria C. O Objeto, o Colecionador e o Museu. **Revista Imaginário**, São Paulo, n. 2, p. 37-45, jan. 1995.

DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda; CASTRO, Inês Rugani Ribeiro de. A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição. **Ciência e saúde coletiva**, Rio de Janeiro, 2011, vol.16, n.1.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira**: escritos sobre a cozinha izeira. Ed. Três Estrelas, São Paulo, 2014.

FOISIL, Madeleine. A escritura do foro privado. In: CHARTIER, Roger (Org.). **História da vida privada, 3**: da Renascença ao Século das Luzes. São Paulo: Companhia das Letras, 2009.

FREIXA, Dolores, CHAVES Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Ed. Senac, São Paulo, 2013.

FOUCAULT, Michel. **O que é um autor?** Veja: Lisboa, 2009.

GEERTZ, Clifford. **O saber local**: novos ensaios em antropologia interpretativa. Petrópolis, Vozes, 1997, 366 p.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1978

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia; MORAIS, Luciana Patrícia. **Os lugares da tradição e da inovação na culinária regional**. In: Seminário sobre alimentos e manifestações culturais tradicionais, 1., 2012, São Cristóvão.

GINZBURG, Carlo. **Mitos, emblemas e sinais**: morfologia e história. São Paulo: Companhia das Letras, 1986.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Vértice, 1990.

HOBSBAWM, Eric. **A Invenção das Tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.

JAQUET, Chantal. **Filosofia do Odor**. Rio de Janeiro. Editora Forense Universitária, 2014.

LAKATOS, E.M. MARCONI, M. A. **Fundamentos de metodologia científica**. 5.ed. São Paulo: Atlas, 2003.

LE GOFF, Jacques. **História e memória**. Campinas: Editora Unicamp, 2003.

LIMA, Joseni França Oliveira. Receitas Culinárias de Família como Expressão de Cultura. **Revista Estação Científica**, Juiz de Fora, 2015. Disponível em: <http://portal.estacio.br/media/4632/a_culinaria_de_familia_como_expressa

o_de_cultura.pdf>. Acesso em 24 agosto 2018.

MASANO, Isabella Raduan. **A Gastronomia Paulista: O local e o Global no mesmo Prato**. Universidade de São Paulo – Faculdade de Arquitetura e Urbanismo. São Paulo, 2011.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes antropológicos**. Porto Alegre, v. 7, n. 16, 2001. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-71832001000200008>. Acesso em: 25 agosto 2018.

NORA, Pierre. **Entre memória e história**. A Problemática dos Lugares. Projeto História, São Paulo, n.10, p.7-28, 1993.

PROUST, Marcel. **Em busca do tempo perdido**: no caminho de Swan. Rio de Janeiro. Nova Fronteira, 2014.

QUEIROZ, Maria José de. A comida e a cozinha: iniciação à arte de comer. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1988.

ROSA, João Guimaraes. **Grande sertão**: veredas. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1986.

ROMANELLI, Geraldo. O significado da alimentação na família: uma visão antropológica. **Medicina** (Ribeirão Preto. Online), v. 39, n. 3, p. 333-339, 30 set. 2006.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. **Revista História**: questões e debates, Curitiba, n. 54, 2011. p. 103-124.

SANTOS, Maíra Cordeiros dos. Manuscritos culinários femininos: escrituras das práticas de linguagem do trabalho na cozinha. João Pessoa, 2011.

SILVA, Lara de Oliveira. **Transmissão cultural e saberes culinários**: o caderno de receitas em transformação. Juiz de Fora, 2016.

SILVEIRA, Juzelia Moraes; GUIMARÃES, Leda Maria Barros. **Diários, cadernos de receitas, escritas de si e outras feminilidades**. Goiânia, 2012.

WÄTZOLD, Tim. **Proclamação da cozinha brasileira como parte do processo de formação da identidade nacional no Império brasileiro: 1822-1889**. Belo Horizonte: TCS Ed., 2012.

WOORTMANN, Ellen Fensterseifer. A Comida como linguagem. **Habitus:** revista do instituto goiano de pré-história e antropologia, Goiânia, v. 11, n.1, p. 5-17, 2013.

WOORTMANN, Klaas. **O sentido simbólico das práticas alimentares.** In: ARAÚJO, W.; TENSER, C. (Org.). Gastronomia, cortes e recortes. Brasília: Editora SENAC, 2006.